

ROSBIFE AO MOLHO MADEIRA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 colher sopa de farinha de trigo

sal a gosto

2 colheres sopa de cheiro verde picado

1 xícara chá de cogumelos, cortados em fatias

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Numa panela, coloque o restante do caldo de cozimento (que sobrou no refratário), o tempero reservado, a farinha de trigo. Corrija o sal, se necessário e mexa bem. Leve ao fogo mexendo sempre até obter um molho grosso e homogêneo. Adicione o cheiro verde e os cogumelos, misturando delicadamente.

Despeje o molho sobre o rosbife e sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55173-rosbife-ao-molho-madeira.html>